



L'ABSINTHE

Distillateur passionné, Yves Kübler est intarissable sur le sujet. Il faut dire que son arrière-arrière-grand-père était déjà à la tête d'une distillerie d'absinthe. Il nous dévoile les hauts et les bas qu'a connus cet alcool à la réputation sulfureuse.

TEXTE : LESLIE GOGOIS | PHOTO : NICOLAS BUISSON

UN MÉDICAMENT DÉTOURNÉ

À l'origine, l'absinthe est considérée comme un médicament réalisé à partir d'une infusion de plusieurs plantes. On lui reconnaît des vertus diurétiques. Elle aurait été inventée par un médecin français installé en Suisse vers 1760. Son berceau historique est situé dans le Val-de-Travers, au cœur du canton de Neuchâtel. 1797, Daniel-Henri Dubied et son futur gendre, Henri-Louis Pernod, rachètent la recette de l'absinthe et créent la première distillerie industrielle à Couvet dans le Val-de-Travers. Il faut attendre les guerres coloniales pour que l'absinthe se popularise ; l'armée française en distribue alors aux soldats pour les protéger de différents maux et leur donner du courage. Petit à petit, l'absinthe devient la boisson du peuple. La clé de son succès ? Moins cher que le vin et la bière, elle apporte autant d'ivresse en ces temps de crise sociale.

UNE BOISSON PROHIBÉE

En 1910 en Suisse et 1915 en France, cette boisson est interdite. Il faut dire qu'on l'accuse de tous les maux : l'absinthe a la réputation de rendre fou en raison de la présence d'un neurotrope, la molécule de thuyone, souvent comparée au THC, présent dans le cannabis. Avec du recul, plusieurs études scientifiques ont montré que ladite molécule ne pouvait être à l'origine des comportements de folie qu'on lui incombait. Il aurait fallu consommer 70 verres d'absinthe par jour, pendant plusieurs jours consécutifs, pour que la thuyone ait réellement un effet néfaste sur

l'organisme. Ici, il est plus question d'un problème de santé publique, l'alcoolisme ; et comme les lobbies des producteurs de vins et de bières sont bien plus puissants, l'absinthe devient la boisson à abattre. Bien que censée s'arrêter, la production suisse se poursuit clandestinement. Une sorte de « gentlemen agreement » se met en place entre les distillateurs du Val-de-Travers et l'État. Mais les quantités sont faibles : avant la prohibition, on compte 2 millions de litres. Ensuite, il ne s'en vend plus que 50 000 litres au marché noir. En France, la production s'arrête totalement. Après 1918-1920, l'absinthe a déserté l'Hexagone.

UNE RENAISSANCE

Quelques décennies plus tard, des producteurs peu scrupuleux venus des pays de l'Est, lancent des boissons n'ayant d'absinthe que le nom. Un goût anisé trop prononcé, des couleurs farfelues, un marketing agressif, voilà le trio négatif qui catalogue l'absinthe en boisson cheap. Ce n'est que depuis 2005 en Suisse et 2011 en France que l'absinthe a de nouveau le droit d'être vendue sous ce nom seul. Pour bénéficier de cette appellation mythique, les producteurs suisses respectent un cahier des charges bien épais (pas plus de 35 mg de thuyone par kilo, par exemple). Une IGP (Indication Géographique Protégée) devrait bientôt voir le jour.

UNE RECETTE TENUE SECRÈTE

L'absinthe contient, selon les recettes, entre 7 et 14 plantes différentes. Les trois indispensables ? Anis, fenouil et

absinthe, une plante très aromatique à utiliser avec parcimonie. Mais on trouve aussi de la petite absinthe (une autre variété), de la mélisse, de l'hysope, de l'anis étoilé, de la coriandre, de l'angélique... L'absinthe Kübler contient 10 plantes au total mais impossible de savoir exactement lesquelles, ce secret est précieusement gardé. Une absinthe de qualité, c'est celle qui trouve le juste dosage entre amertume et douceur. Les plantes sont récoltées fraîches, séchées, hachées puis mélangées. Elles passent ensuite à travers un alambic. On y ajoute de l'alcool de grains, très pur. Viennent alors les phases de macération à chaud, distillation et « coupage » (réduction alcoolique), stade auquel on ajoute de l'eau pour réduire la quantité d'alcool : on passe alors de 80% de volume d'alcool à 53%. En Europe, les puristes la dégustent simplement mélangée à de l'eau : 1 dose d'absinthe pour 3 à 4 doses d'eau très fraîche. Mais on peut aussi y ajouter du sucre... Ce qui permet de succomber au folklore visuel de la cuillère à absinthe : une cuillère ajourée est posée à cheval sur un verre contenant l'absinthe ; on y dépose un morceau de sucre, puis on verse l'eau en filet, pour faire dissoudre le sucre. Certains pays ont varié les plaisirs : en Espagne, par exemple, on arrose le sucre d'absinthe avant de l'enflammer, tandis qu'aux États-Unis, on la trouve surtout dans des cocktails. Grâce à son goût si subtil, elle a également été adoptée par de nombreux chefs, pour agrémenter un jus d'agneau, un fond de poisson, des glaces ou des soufflés. ●